RECETA DI DIA



PAN CASERO TRAHA DEN PANCHI

Traha pan casero den un panchi ta un excelente manera pa disfruta di pan fresco sin mester di un forno. Aki bo tin un receta simpel pa un pan tipo "Pan di Panchi."

Ingrediente:
250 gram di hariña
1 telep di yeast den polvo (tambe bo por uza yeast seco, pero sigura pa ahust'e na bo gusto).
1 telep di salo
2 cuchara di sucu (opcional)
150 ml di awa lauw (por varia, dependiendo e absorcion di e hariña)
2 cuchara di azeta di oleifi (of cualkier otro azeta di bo preferencia)

Preparacion:
1. Mescla e ingredientenan seco: Den un comchi grandi, mescla e hariña, yeast na polvo, salo y sucu (si bo dicidi uz'e).

2. Agrega e likidonan: Traha un buraco den centro di e ingredientenan seco y añadi e awa lauw y e azeta. Mescla te ora cu tur e ingredientenan integra y bo obtene un masa pegahoso.

3. Mansa: Den un superficiemente levemente cubri cu hariña, mansa e masa durante 5-7 minuut te ora cu e ta suave y elastico. Si e masa ta demasiado pegahoso, bo por añadi un poco mas di hariña.

4. Reposo: Forma un bola cu e masa y pon'e den un comchi levemente cu hariña den dje.

Cubrie cu un serbete limpi y tiki muha y lag'e reposa den un luga tiki calor pa aproximadamente 30 minuutm of te ora cu e masa a crece un poco.

5. Prepara e panchi: Keinta un panchi grandi riba candela medio. Bo por vet e ligeramente cu un poco di azeta pa evita cu e pan pega.

6. Forma e pan: Despues di e tempo di reposo, forma un bola of un disco cu e mansa (dependiendo con bo ta prefera bo pan) y pon'e den e panchi cayente.

Cubri e panchi cu un tapa of papel aluminio pa mantene e calor paden.

7. Cushina: Cushina riba candela mediano-abao durante mas of menos 20-25 minuut.

Bolter e pan durante mita di e cushinamento pa sigura cu esaki bira bruin uniformemente ambos banda. Si e pan parce ta bira demasiado bruin, baha e candela.

8. Lag'e fria: Una bes cushina, saca e pan di e panchi y lag'e fria riba rack prome cu cort'e.

E pan aki ta perfecto pa compaña bo cuminda of disfruta cu un poco di manteca.

